Antwerpse BierCourant

juni 2025 nr. 78

Colofon

De ABC Courant is een uitgave van het
'Antwerps BierCollege vzw', ond. nr. 545.859.778
RPR Ondernemingsrb. Antwerpen
Rek. nr.: IBAN BE96 1030 5637 9805 - BIC: NICABEBB
Verantwoordelijke uitgever & contactadres:
Jan Foubert,
p.a. Van Montfortstraat 46, 2140 Borgerhout

Bestuur Antwerps BierCollege
Voorzitter: Jan Foubert
Ondervoorzitter: Hans Bombeke
Penningmeester: Steven Verlinden
Secretaris-eindredacteur: Ivan Derycke
Raadsleden: Stijn Bosmans en Cédric Dezitter

Homepage: http://www.antwerpsbiercollege.be

Redactieraad: Peter De Weerdt, Ivan Derycke, Hans Meijvis en Ludwig Van Schoor
Foto's: Hans Bombeke (FHB), Ivan Derycke (FID)
©: Alles uit deze Antwerpse BierCourant mag worden overgenomen op eender welke wijze, zonder voorafgaande toestemming van het 'Antwerps BierCollege' mits bronvermelding.

Lid van

Zythos

Inhoud

Editoriaal	01
Exit De Koninck	02
ABC bij Blacksmith's Meadery	05
Beercraft	07
Kom op tegen Kankeraars	07
Dubbel Dubbel Blind	09
DADT'	10
Op bezoek bij Vleesmeester Brewery	11
Het 32ste weekend van de spontane gisting	12
VATjes proeven van Boon	13
Bezoek Zundert en Crow Mountain	14
Antwerpse Bierhistorie 79: cafés brouwerij Beirens (14)	18
Agenda	24

Editoriaal juni 2025

Dramatische momentopname van wanhopige voorzitter tijdens de dubbel dubbel blind proeverij genomen door een raadslid die het ook niet meer wist (FID)

De Vlaamse overheid is op besparingsronde. Het leven wordt duurder, en wanneer de Belgische regering geld gaat zoeken om haar beloftes aan de NAVO waar te kunnen maken, komen ze waarschijnlijk ook wel bij de deelstaten langs. Daarom verhoogde minister Demir het inschrijvingsgeld voor het Volwassenenonderwijs eerst drastisch, om zich vervolgens in de pers af te vragen of de overheid sommige opleidingen wel hoort in te richten.

Genoemd in de kop van het betreffende krantenartikel: Bierkenner. Verrassing!? Eigenlijk raar, want Bierkenner is geen aparte opleiding meer, maar is nu deel van de opleiding 'Sommelier'. Maar wijn klinkt vast te chique om te schrappen, bier is al sinds de Romeinen een drank met

een mindere reputatie, en dus een prima zondebok. Als u deze woorden leest, bent u het normaal gesproken niet eens met de vorige zin. Bier is minstens even complex, elegant en lekker.

Ik spreek natuurlijk voor mijn eigen winkel. Niet alleen als voorzitter van een bierconsumentenvereniging, maar ook als (gewezen en hopelijk ook toekomstig) leerkracht bierkennis. Vele van onze leden, waaronder ikzelf, zijn via de cursus doorgestroomd naar het ABC. Onze ambitie is en blijft om te groeien, dus het mogelijks wegvallen van de opleiding zal ons ook hinderen. En ik vind betaald worden om bier te drinken en te leren drinken best wel leuk.

Maar de Belgische biercultuur is toevallig ook wel immaterieel UNESCO Werelderfgoed, en om die cultuur te onderhouden is ook een goede opleiding nodig. Voor onze geïnteresseerden, maar zeker ook om de professionals uit de Horeca en andere biergerelateerde sectoren van vandaag en morgen te voorzien van de voor hun zo nodige kennis! Werelderfgoed betekent bovendien dat iets belangrijk is voor iedereéén, niet enkel voor de mensen in België, of voor bierdrinkers. Dit laten we dus niet zomaar gebeuren.

Onze steen bijdragen doen we zeker ook door onze activiteiten; zo houden we mee onze biercultuur levend. Deze zomer doen we dat alvast door in juni Dingemans te bezoeken, het tweede mouterijbezoek op korte tijd, en nog denk ik dat we honger gaan hebben naar meer. In de grote vakantie bezoeken we gebieden die ooit deel uit maakten van het graafschap Vlaanderen, maar die voor de mensen van over het water verloren zijn gegaan: in juli trekken we enkele dagen door Frans Vlaanderen, in de 17e eeuw veroverd door Lodewijk de 14e, in augustus naar Blankenberge, in de 20e eeuw gekoloniseerd door Antwerpen.

Goed nieuws is er over het Modeste Bierfestival, dat 95% zeker doorgaat in het eerste weekend van oktober. Ook hier een oproep: meld u aan als vrijwilliger! Het formulier wordt u deze maand nog opgestuurd. Kan u niet komen helpen? Kom dan proeven! Ook zo levert u immers uw bijdrage aan het welbevinden van dit stukje Werelderfgoed.

Hopelijk tot zeer snel! Schol,

Jan

Exit De Koninck

Er zat wat aan te komen, zoveel is duidelijk. Maar dat het zo radicaal zou zijn, was ook voor ons een verrassing. We kregen via- via het nieuws te horen en beloofden er voorlopig over te zwijgen. Dat had als voordeel dat we de tijd hadden over een en ander na te denken voor we de kans zouden krijgen elders ons gedacht te zeggen. Achteraf gezien had dat in essentie allicht niet veel verschil gemaakt, maar goed. Een kleine veertien dagen later kregen we zowel ATV als de krant aan de lijn. Waarbij het ons opviel dat, aan de vragen te horen, journalisten soms echt niet mee zijn. Afijn, ge kunt niet alles weten, en bovendien zijn er binnen de journalistieke wereld steeds minder die zich in een of ander specialiseren. Laat staan dat je er echte kenners van de brouwwereld zou ontmoeten (en dan hebben we het natuurlijk niet over de gespecialiseerde pers…).

Dramatisch

Ja, we gebruikten zeer bewust het woord 'dramatisch' en zeker niet alleen om in de pers effect te sorteren. Dit is 192 jaar oud Antwerps erfgoed dat definitief teloor gaat. De handige marketeers lieten nog wat hoop doorschemeren door te stellen dat er binnen drie jaar geëvalueerd zou worden. Kom, kom, jongens… Maar stel nog dat het zo zou zijn, dan nog zal er een 'voor' en een 'na' zijn. Onomkeerbaar! Na het Pakhuis (25 jaar!) is het nu de oudste overlevende brouwerij van Antwerpen die verhuist. Nee, aan het woord dramatisch is geen letter te veel! Er is (was) geen enkele brouwerij in het land die zo'n band heeft (had) met haar thuisstad als De Koninck en Antwerpen!

Redenen

In de aanloop naar het volgende MBF wisten we reeds dat een en ander niet van een leien dakje liep. Groot respect en ontzag voor Sven Dekleermaecker, die als siteverantwoordelijke door heel dat bos de bomen nog moet zien. Verschillende bouwwerven tegelijk en dan nog de brouwerij leiden, doe het hem maar na. Nu is dus voor een ingrijpende oplossing gekozen: de productie van De Koninck zal overgebracht worden naar Breendonk. Zo rijden alvast werf- en tankwagens elkaar niet meer in de weg. Tot daar, ongeveer, de officiële stellingname van de brouwerij. Waar we, ter verduidelijking, uiteraard alle begrip voor hebben. We durven trouwens denken dat dit voor Michel Moortgat ook geen alledaagse beslissing was…

Michel Moortgat bij zijn openingsrede voor het Bezoekerscentrum

Maar er is meer…

En ja, vrienden, dan gaan we het pad van de speculatie op. Maar in tegenstelling tot de 'waarachtige' pers, hebben wij, denken we, toch wel een iets nauwere band met het onderwerp. Daarom durven we toch enkele denkpistes poneren, maar uitdrukkelijk zonder er een waardeoordeel aan vast te knopen. Integendeel, hoe spijtig we de verhuis ook vinden, we hebben begrip voor de beslissing. Maar… het is ons de jongste jaren niet ontgaan dat de Belgische bierwereld geen reden tot juichen heeft. (Ondanks hetgeen sommige slimmerds blijven beweren). Dat ook Duvel daaraan niet ontsnapte staat zo goed als vast, alhoewel we inderdaad geloven dat het daar minder dramatisch is als bij sommige concullega's. Ongetwijfeld wordt het antwoord gezocht op de vraag: "Hoe kan je als absoluut topmerk toch nog groeien?" en dan zien we promoties opduiken, verkoop in budget supermarkten, enz. Een teken aan de wand? We geloven ook dat het productievolume van De Koninck niet meer van dien aard was om niet een en ander te herberekenen. Als dan in Puurs de productie een beetje terugvalt… tja…

Evalueren

De lieftallige dame die de pers te woord mocht staan liet nog een glimpje hoop: er zal, zoals gezegd, na drie jaar een evaluatie volgen. Nu heeft Duvel Moortgat ons eerder reeds verrast, dus we zullen hier niet pretenderen dat het niet KAN. Maar het lijkt ons, voorzichtig gezegd, een promotiepraatje. We denken dan aan de brouwzaal die drie jaar moet onderhouden worden zonder te brouwen. We denken aan vrijgekomen ruimte die tegen dan misschien al door iets anders ('ambachten') ingevuld werd. En vooral geloven we niet dat mensen die op de site een nieuw appartement kochten (en allicht niet voor peeschijven) met hun neus op een industriële brouwerij gedrukt willen worden. Zonder nog maar aan geluids- en geuroverlast te denken. Nee, dat evalueren lijkt ons eerlijk gezegd een bakerpraatje. Of, om in de sector te blijven, caféklap.

Een vleugje realisme

Zoals betoogd op ATV en in de geschreven pers: hoe dramatisch we dit ook vinden, we kunnen niet voorbij de economische realiteit. Ooit schreven we dat het goed was nieuwe brouwerijen te verwelkomen, maar dat daarmee de zorgen voor de grotere niet voorbij waren. En even nuchter (!) bekeken: als we een Duvel drinken is het geen Westmalle. Dominique Van Den Bogaert wees er 15 jaar geleden al op dat er te veel in dezelfde vijver werd gevist. En toen ging de export nog in stijgende lijn! Dus ja, vriend(inn)en, we moeten node het hoofd buigen voor het feit dat de bomen niet (meer) tot in de lucht groeien, ook niet voor de grotere spelers in de biermarkt. En daar zal (helaas) ook het UNESCO erfgoed niet veel aan veranderen…

De brouwerij vlak na de oplevering van de restauratie

Toekomst

Het is een open vraag hoe 'de Antwerpenaar' zal omgaan met het verdwijnen van de brouwerij. Die relatie was altijd al apart, met die typisch Antwerpse trekjes van 'alleen wij hebben het recht kritiek te geven op onze brouwerij'. Maar ondertussen werd zelfs niet meer de helft Keuning gedronken als dertig jaar geleden (toen, herinner u, de nieuwe brouwzaal werd gezet…). We zijn er zeker van dat het Bolleke Bolleke zal blijven, alhoewel er kenners zijn die ook daar vraagtekens bij zetten. Maar of de Antwerpenaar meegaat in dat verhaal blijft nog te bezien. Er waren in het verleden wel eens meer dingetjes waarvan we ons afvroegen of de marketingjongens en –meisjes wel voeling hadden met 't Stad. Maar dit is van een heel andere orde. En ja, het verhuizen van de brouwerij is één zaak. Het verdwijnen van een groot merk, een referentiebier, waarover een avondvullend programma anekdotes kan verteld worden , dat zou pas echt een ramp zijn. Laat ons dus hopen op een goede doorstart voor ons aller 'bolleke Keuning'! En dat ondertussen duizenden bezoekers het belevingscentrum ontdekken, samen met deze echte Antwerpse topper…

Tekst en foto's: Hans

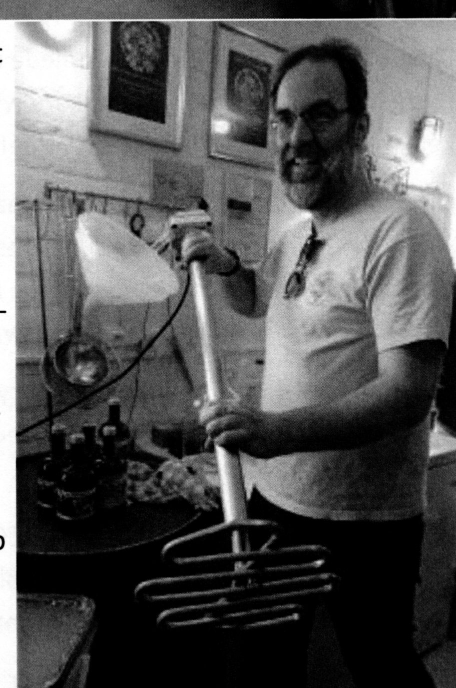
Misschien ook typerend voor het einde van een tijdvak: tijdens de opening was ook Bernard Van den Bogaert aanwezig, kort na zijn moeder enkele weken geleden overleden, hier met toenmalig schepen Van Campenhout

ABC bij Blacksmith's Meadery

Op zaterdag 29 maart trokken we naar een villawijk in Schilde om er Blacksmith's Meadery te bezoeken, een microbedrijfje dat als gast tijdens het Modeste Bier Festival altijd al hoge ogen scoorde bij de aanwezigen. De naam van het bedrijf is afgeleid van deze van de eigenaar, Gerd Smet (wat niet zo leuk te vertalen is maar smid natuurlijk wel). Hij doet dit in bijberoep: vrijdag is de mededag in het kleine gebouwtje (garage) in de tuin. Het bedrijfje is actief sedert 2016 en haalt regelmatig hoge prijzen op internationale meetings. Gerd is ook bestuurslid van de European Mead Makers Association (EMMA) die streeft naar authentieke artisanale medes.

Mederij

Zoals overal in de voedingssector is kuisen de primaire opdracht. De vloer wordt, vooraleer er gebrouwen wordt, grondig gedesinfecteerd met dettol. Rijpingsvaten worden grondig uitgestoomd en luchtdicht afgesloten en dan gezwaveld. Er wordt bewust niet met wilde gisten gewerkt. Tijdens het brouwen is Gerd zelf behoorlijk 'ingepakt'.



Mede ontstaat door het laten vergisten van honing en alcohol. De honing wordt in verschillende maten gekocht, maar idealiter vertrekt Gerd van een vat van 290 kg. omdat dit een goede dosering mogelijk maakt. De honing wordt eerst opgewarmd tot 40 °C met een honingsmelter. Dat kan met een los toestel maar er kan ook een verwarming als een soort band onderaan rond het vat geplaatst worden. Het duurt 4 dagen tot een week vooraleer de honing op de gewenste temperatuur is. Dan wordt water toegevoegd. Met een refractometer wordt het suikergehalte gemeten. Het alcoholgehalte wordt dan gemeten met een hydrometer.

Gerd gebruikt verschillende honingsoorten als basis: sinaasappelbloesemhoning, Spaanse multihoning (is dus honing waarbij de bijen meerdere soorten planten bezoeken), zonnebloemhoning, acaciahoning en er stond zelfs een potje honing uit Malawi met een zeer aparte smaak. De mede rijpt verder op vat of op fles, afgesloten met een waterslot, in de winter gewoon in de mederij (cold crashing) in de zomer met kieselsol. Aangezien er geen zuren, mineralen of stikstofverbindingen in de honingoplossing zitten die gisten nodig hebben voor hun stofwisseling wordt voedingszout toegevoegd. Ook worden citroen-, appel of wijnsteenzuur toegevoegd. De gisten zelf zijn wijngisten (Vinho Verde, Beaujolais, ...) of biergisten (Westmalle of lager). Als de gisting niet goed verloopt wordt ook Champagnegist toegevoegd.

Filtratie over vier verschillende roosters moet ervoor zorgen dat alle gist (onder druk) uit de mede gaat. Daarbij wordt vaak aangezoet met andere honing tussen de eerste en de tweede filter, o.m. met kastanjehoning.

Aan de basismede kunnen dan vervolgens allerlei zaken worden toegevoegd: fruit (soms echt fruit, soms concentraten omdat dezen een hoger rendement halen, heel af en toe fruitpuree maar dit geeft meer werk tijdens het

filteren), en dan spreekt men van melomel; kruiden en specerijen zoals kaneel, kardemom, nootmuskaat, en dan noemt men dit metheglyn; gebruikt men in plaats van water druivensap of appelsap dan heet dit resp. een pyment of een cyser. Wordt mout toegevoegd dan krijgen we braggot. In samenwerking met Galea (Giovanni Christis) ontstaat aldus een soort hybride van bier en mede. Er wordt ook mede met pepers gemaakt.

De Belgische overheid ontvangt 84 euro accijnzen per hectoliter.

Dan volgde een bijzonder rijke…

Proeverij

We begonnen met de Rosé de Brabant, joengûh!, een samenwerking met de mederij Marcus uit Helmond (Noord-Brabant). Basis is zonnebloemhoning, naast bosvruchten en braambessen. Deze session mede (sic!) heeft 7,5 vol.% alc.
We zagen een mooi roze product, roken uitgesproken fruitgeuren, maar het was verrassend droog. Mag zich dus meten met de betere roséwijn.

Volgde de New York Geisha!, meteen 14 vol.% alc. Deze heeft een zeer lichte kleur, het aroma doet denken aan een very light fino sherry en zo zet de smaak ook aan om dan zoeter te worden.

Dan kwam de Sanguis Nobilis Plus Ultra, een frambozenmelomel op Amerikaanse leest, 14 vol.% alc. Met een lichtrode kleur en een uitgesproken frambozengeur en dito smaak rechtaan rechtaf. Uiteindelijk weer een zoete afdronk met fruit.

Fade to Black, een zoete kersenmede met een twist (14 vol.% alc). Hij heeft immers op gebroken zwarte peperkorrels gerust. Deze heeft een donkere wijnkleur en een vineuze geur. De smaak is bijzonder complex: donkere zoete kersen en een hint van de peper. Heeft iets weg van een tawny Porto.

Original Sin V 3.0 (17 vol.% alc): gemaakt met het biologisch appelsap van erfgoedappels. De honing die gebruikt werd, is een Spaanse sinaasappelbloesemhoning. Na vergisting is er nog een lagering geweest op een Triple Sec barrel. De kleur heeft iets weg van de lichtere vorm van een Duitse Weissherbst wijn. Zowel in geur als smaak zijn er sherrytoetsen aanwezig, tannines van de vatlagering en expliciete honingsmaken.

Original Sin V 4.0 (17 vol.% alc): een cyser, dus een appelsap-honing mix, heeft acht maanden op een ex Bourbon en ex maple syrup vat gelegen. De kleur is de meer donkere versie van de Weissherbst wijn, ook weer sherry toetsen maar zoeter dan V 3.0.

I Wanna Brag A Lot More, eh (13 vol.% alc) is een samenwerking met Galea, ook weer gelagerd op een Bourbon vat en een ex maple syrup vat. Donkere olieachtige drank, geur van koffie en Bourbon, zeer diepe smaak van koffielikeur met duidelijke toetsen van rozijntjes en dadels.

De laatste was Smoke on the Heather (16 vol% alc), een mede op basis van heidehoning gelagerd op een ex Kilchoman whiskyvat. Onmiddellijk vallen de geuren van de geturfde whisky op en dan gebeurt er in de smaak iets merkwaardigs, een continu pingpong spel tussen de whisky en de honingsmaken, ook in de afdronk.

Deze uitstap waarbij we het productieproces van een eeuwenoude drank, die zijn plaats opnieuw weet te veroveren, leerden kennen, werd door de aanwezigen zeer op prijs gesteld. Onze eerbied voor het doorzettingsvermogen van Gerd, en hopelijk over enkele jaren ook zijn zoon, is groot.

Tekst: Ivan en Yatz, foto's: Ivan

Beercraft

Ondanks dat het materie is voor De Zyhtoloog, willen we hier per uitzondering toch even vermelding maken van het jaarlijkse bierfestival in Bozen: BeerCraft. We zijn al van in het prille begin aanwezig op dit festival, om er steeds enkele Vlaamse bieren aan te prijzen en mee te dingen naar de begeerde Kubo- prijzen. Voor de deelnemende bieren is er immers een wedstrijd voorzien, die door een internationale jury gedragen wordt. In het verleden brachten we al zilver mee voor 't Pakhuis (Bangelijke en Zwarte Sinjoor) en Het Nest (Dead Man's Hand van 't vat). Maar aangezien de jongste jaren de wedstrijd alleen liep voor vatenbieren, bleef het beperkt. Dit jaar echter, konden flessenbieren terug meedoen, en wisten we met enige zekerheid ('n beetje chauvinisme kan geen kwaad…) dat er minstens wel één prijs terug mee naar Antwerpen zou komen. Welwel… we presenteerden vijf bieren: Zero (alc vrij) , Kempen IPA en Dead Man's Hand van Het Nest, Black Label Oude Geuze van Boon, en de (even diep inademen!) Antwerp Bourbon Barrel Aged Imperial Stout van Galea. Zilver voor Boon (nu ja, de categorie heeft zijn beperkingen), en zilver (onverwacht) voor de Zero van Het Nest. Maar toen mochten we ook nog eens het podium op voor de Antwerp van Galea, voor niet minder dan GOUD! Uiteraard kon het feestje niet meer stuk! Meerdere juryleden gaven te kennen dat ze eigenlijk verrast werden door de balans van dit bier, wat ze van een 'veertienprocenter' helemaal niet verwacht hadden. Of zou het toch met de naam van het bier te maken gehad hebben? Hoe dan ook: driewerf hoera voor 'onzen' Gio!

Tekst en foto: Hans

Kom op tegen Kankeraars

(opgelet: bevat waarschijnlijk gekanker)

Kom op tegen Kanker lanceerde een nieuwe campagne. We zien mensen zitten aan een feesttafel. Men geniet van een drankje. Maar dan zegt de voice over: "wist je dat alcohol altijd kankerverwekkend is? Tijd om anders te gaan genieten"…

Deze spot schoot bij mij flink in het verkeerde keelgat. Ze volgt het nieuw voorgestelde beleid van de regering, waarbij het voortaan zal gaan over 'alcohol schaadt de gezondheid' in plaats van 'alcoholmisbruik schaadt de gezondheid'. Een beleid waar IK alvast mijn stem niét aan gegeven heb…

Is alcoholgebruik kankerverwekkend? Om die vraag te beantwoorden ga ik, geneeskundige leek als ik ben, proberen om uit te leggen wat de term 'kankerverwekkend' wil zeggen. Kankercellen zijn cellen die gemuteerd zijn, op een schadelijke manier. Ze doen aan celdeling, en palmen op den duur delen van het lichaam in, met potentieel

dodelijke gevolgen. Het zijn foute kopieën, die zich voortplanten. Kankerverwekkende stoffen verhogen de kans op foute kopieën. Voor sommige stoffen ligt die vermenigvuldigingsfactor zeer hoog: de kans op kanker verhoogt met een factor tienduizend of zo bij kettingroken. Ook asbest is zeer kankerverwekkend. Alcoholmisbruik is 'licht' kankerverwekkend. Wiskundig is het dus juist dat alcohol, zelfs bij eenmalig gebruik, kankerverwekkend is, al is de vermenigvuldigingsfactor minimaal.

Wat is er nog kankerverwekkend? Rood vlees, bijvoorbeeld. Salami, biefstuk, ... Ook vet en suiker zijn dat, net als sterk bewerkt voedsel. En langdurig op een stoel zitten, dat ook.

Dus... kankervrij genieten, hoe doe je dat dan? Geen frisdrank, koffie of thee, fruitsappen... allemaal te vermijden. Net als die hele feestdis, met zijn suikers, vlees en verzadigde vetten! En zitten is dus ook niet goed voor je! Beperk je tot rondhuppelen, een glas water en een blaadje sla. Eerst wel even checken op Pfas, natuurlijk...

Iedereen kent wel iemand die iemand kent die heel z'n leven lang een kettingroker is geweest, 95 is geworden en nog steeds in leven zou zijn, ware er niet toevallig een vleugelpiano boven op hem gevallen. Hoe kan dat? Roken (in dit voorbeeld) is zeer kankerverwekkend. Roken vermenigvuldigt de kans op kanker gigantisch. Maar bij sommige mensen is die kans genetisch nul. Nul maal tienduizend is nul. En dan heb je Freek, van het zangduo Suzan & Freek. Leeft een gezond leven. Rookt niet. Longkanker. Zijn genetische kans op kanker was jammer genoeg 100%. De meesten onder ons zitten ergens tussenin. Overdrijven is onwenselijk, overleven echt wel haalbaar.

Bewegen is dus gezond, zitten niet. Ik typ dit opiniestukje zittend. Shit. Nu had ik onlangs de pech om gegijzeld te worden op Linkeroever door het op papier zeer gezonde evenement 'The Antwerp 10 Miles'. Op mijn zoektocht naar een manier om op Rechteroever te geraken (16 km is inderdaad de afstand die je daar op die dag ongeveer voor moet aanrekenen) kwam ik niet minder dan DRIE ambulances tegen die dringende zorg aan het toedienen waren aan deelnemers die hier hun gezondheid aan het bijschaven waren. Dit op het parcours van de 1 km loop... Met gezonde dingen overdrijven kan dus ook onwenselijk zijn. Moest het MBF ooit zulke EHBO cijfers halen, dan was het nationaal nieuws en werd het sito presto afgeschaft.

Kom op Tegen Kanker organiseerde niet lang nadat ik kennis maakte met hun anti-alcoholcampagne een fietstocht van 1000 km lang. Één van de trekpleisters was meerijden met verschillende BV's, waaronder voormalig profwielrenner Ludo Dierckxsens. Die laatste overleefde deze tocht voor het goede doel niet. Hij werd onderweg onwel en kon niet meer gereanimeerd worden.

Het zou belachelijk zijn te stellen dat hij gestorven is omdat hij meereed. Hij was een voormalig topsporter, en topsport is nu eenmaal zéér ongezond. Je lichaam grenzen over duwen is niet zonder risico's. En misschien was hij, net zoals Freek, genetisch niet voorbestemd om heel oud te worden. Stellen dat hij nog zou leven moest hij in plaats van deel te nemen aan die 1000 km zich een stuk in zijne frak hebben gedronken, zou niet aanvaard worden.

Maar stel je nu voor dat de heer Dierckxsens op een bierfestival onwel zou geworden zijn en daar het leven zou gelaten hebben, zouden de lieve mensen van KOTK dan even veel voorzichtigheid hanteren? Het lijkt me dat de banbliksems tegen alcohol snel zouden gebruikt worden om hem en het event neer te sabelen. Even onterecht.

Één conclusie trek ik wel: een organisatie die een campagne voert tegen sporadisch gebruik van alcohol, heeft wat mij betreft haar prioriteiten niet op een rij. En een organisatie die kankerbestrijding met puritanisme verwart, is wat mij betreft het niet waard om geld aan te geven. Er zijn genoeg liefdadigheidsorganisaties die mijn geld- en het uwe- beter kunnen gebruiken, en met die centjes de wereld een nog betere plek kunnen maken.

Jan

We zoeken nog altijd mensen om mee de handen uit de mouwen te steken voor, na en vooral ook tijdens het Modeste BierFestival. Interesse? Stuur een mailtje naar info@antwerpsbiercollege.be! Mooie natura vrijwilligersvergoeding verzekerd!

Dubbel, dubbel blind in de Highlander

Zaterdag 26 april trokken we in de kelders van de Highlander voor een schaars verlichte blindproeverij van dubbels en aanverwante bieren. Volgende bieren passeerden de revue: Westmalle dubbel, Leffe Bruin, Waterloo dubbel, Nonkel Pater Quadubbel, Mac Douglas Scotch en Gouden Carolus Classic. Een makkie denkt u? Zelfs in de wetenschap dat er eentje twee keer werd aangeboden? U wil niet weten wat de scores waren! En de aanwezige bestuursleden hebben schrijver dezes behoorlijk wat geld aangeboden om te verzwijgen hoezeer we in de boot zijn genomen. Alleen Eli Beerts slaagde erin 4/7 te halen en was dus nipt geslaagd! Proficiat!

Er wordt besmuikt gelachen als George de groepsfoto maakt!

Wat hebben we geleerd? Dat geplaatst aan het begin van de proeverij Westmalle dubbel nog goed gevonden werd wegens typische gisten en stevige droog mout-bittere afdronk, maar dat wanneer die op het einde nog eens passeert, dat al heel wat minder evident is. Dat Leffe Bruin slechts door één persoon gevonden werd, wat wil zeggen dat die nog zo slecht niet is. Dat niemand Nonkel Pater Quadubbel vond en de meesten dachten dat het Gouden Carolus Classic was, waarmee hij omgekeerd ook werd verward. Dit zegt iets over de kwaliteit van beide brouwsels die toch terecht over een goede reputatie beschikken. Smaaksaturatie, de gevolgen van verschillende temperaturen waarop de bieren geschonken worden, onbewuste beïnvloeding van elkaar (hoewel we zwegen tot de voorzitter na elk bier de kans gaf om commentaar te geven) of gewoon gebrek aan ervaring, deden de hints die er waren over het hoofd zien. Confronterend! Maar wel goed gelachen! En smakelijk Chokotoffs genoten bij nog een extra glaasje Westmalle dubbel, een idee van Hans!

Dat vraagt om een vervolg en we kunnen u al melden dat we volgend jaar op dezelfde locatie een blindproeverij van Quadrupels en aanverwante bierstijlen gaan organiseren. Smeer de keel maar in, begin maar al te oefenen! Maar, maak u geen illusies, onderuit ga je toch! Na de proeverij bleven we nog wat nakaarten en hadden we met George en Elaine een gesprekje over hun toekomst en het staat wel vast dat de Highlander onder hun vakkundige leiding stilaan aan zijn laatste jaar gaat beginnen. Daarom dat we voor dit jaar nog twee activiteiten vastgelegd hebben die u al in de agenda mag noteren:
Op vrijdag 19 september komen we vanaf 18 u. bijeen om om 19 u. Fish & Chips met aangepast bier te consumeren. Britser kan het niet! Weer een bierboefbabbel dus. Wel tijdig inschrijven omdat we zouden weten hoeveel plaats en vissen we moeten voorzien, betalen ter plekke.
En op zaterdag 13 december organiseren we om 14 u. in de kelder een proeverij van Winterbieren/Kerstbieren.

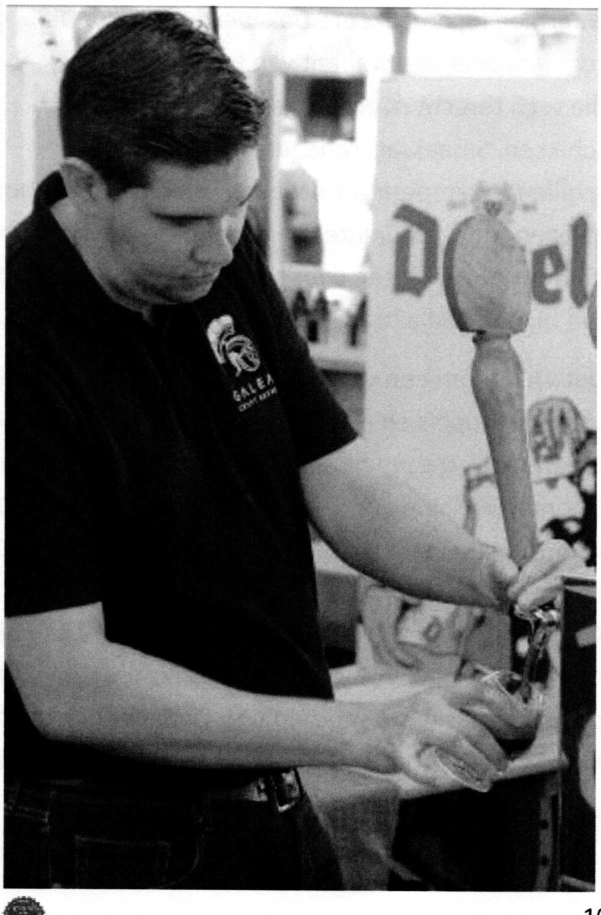
Ivan

DADT juni 2025

Lap, daar zijn ze weer* de ernstige kranten melden nu ook de sluiting*of het overlaten*van 't Chauffeurke* de dame in kwestie heeft ook 'Den Beveren'* en zelfs een ferme cafébazin kan maar op één plaats tegelijk zijn…*en wie staat er weer in de gazetten als redders in nood van de 'Damsel in distress'?* juist geraden!* de kroegtijgers* waarover we eerder al rapporteerden* dat ze het niet nodig vonden hun rekening te betalen* en daar nogal laconiek over deden*we doopten ze om tot toogschuimers* nochtans hoorden we onlangs ook 'kroegzijkers'*ook niet slecht, dunkt ons*'t moet toch zijn dat er iets scheelt aan de informatiekanalen van de serieuze pers* een andere vraag* waar blijft Horeca-Vlaanderen in heel dit debat?*te weinig status te halen?* *de monniken van Zundert gaven te kennen de abdij te willen verlaten*had ABC toch net geen bezoek weten vast te leggen, zeker*Gids Henri vertelde dat 'onze' Pif jaren geleden de eerste was om een bezoek aan te vragen* het zou nu gelijk ook de laatste zijn*te weinig monniken, en te oud*zo is, na Spencer, Stift Engelszell en Achel de volgende aan de beurt* Tre Fontane lijkt onzeker te zijn*maar is zo goed als zeker ook een aflopend verhaal** we hadden het niet zien komen*maar ook in 't stadje zitten we nog maar eens met een aflopend verhaal* na het debacle van de overname van ons aller Pakhuis gaan ook bij De Koninck de kranen toe*elders in dit puike blad zal nog wel een toelichting komen*ondertussen werd de Pif op ATV om zijn mening gevraagd*algemene conclusie: tegen de economische realiteit kan je niet veel beginnen*Na Modeste en diens echtgenote, die in maart overleed* stierf einde april hun oudste zoon Bernard, de voormalige brouwmeester van De Koninck*we leerden hem kennen als een immens innemende en vriendelijke verschijning*de familie weze van op dit bescheiden plaatsje alle sterkte toegewenst**Onderwijsministerin Zuhal weet van aanpakken*we moeten geen hobby's subsidiëren, zo stelt ze*en fluks swingen de prijzen voor de cursus sommelier de pan uit*meer als een verdubbeling* we denken voorzichtig dat ze gelijk heeft*bijna dagelijks ondervinden we het gebrek aan professionaliteit in de horeca*maar professionelen zijn amper te zien bij zo'n opleidingen* misschien moet 'de sector' zelf eens wat orde op zaken stellen?* en opleidingen verplicht maken?*maar nee, dat is ook juist, voor een ambacht hebt ge geen diploma meer nodig*dank u, Europa!**een beetje beter nieuws kregen we van het thuisfront* 'onzen' Gio (het meesterbrein achter Galea) stapte in het huwelijksbootje met zijn Ezra*allicht nog snel op vakantie vooraleer de feestelijkheden moeten georganiseerd worden*immers, werkgever Dingemans blaast dit jaar 150 kaarsjes uit!*met een ABC- bezoek aan de jarige namen wij alvast een voorafname op het aangekondigde Open- Deur- Weekeinde in september.* Allen daarheen!**om te eindigen met een heuse uitsmijter* diezelfde Galea* van diezelfde Gio* won op het BeerCraft festival niet minder dan goud !* voor Antwerp Bourbon Barrel Aged Imperial Stout*als we de Pif mogen geloven* en dat doen we bij deze*met complimenten van de jury voor de schitterende balans ONDANKS de 14,5% alcohol* goeien bal, Gio!**

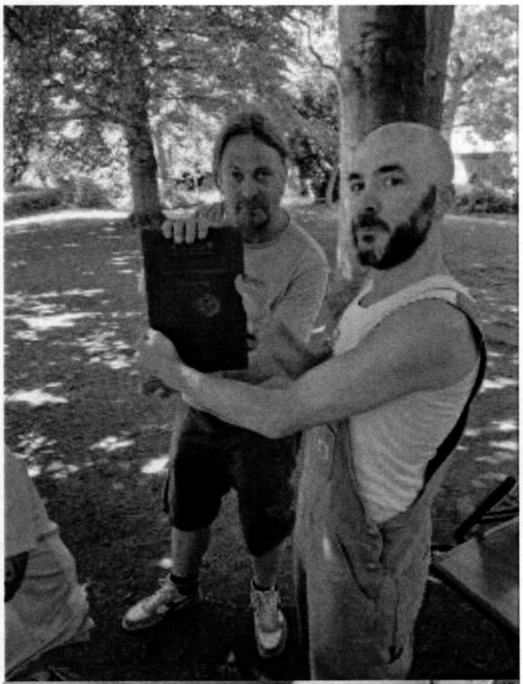
DADT' het rubriekje dat ook blij is met het zilver voor Boon en Het Nest, maar ondertussen betreurt dat zowel de Trappisten als de volkscafés hun aantallen drastisch zien verminderen. Ondanks de aanstellerij van de irritante Toogschuimers. En in droefenis verblijvende omwille van Goede Vriend Bernard en het vertrek van 'onze' brouwerij De Koninck. Snik.

DADT'

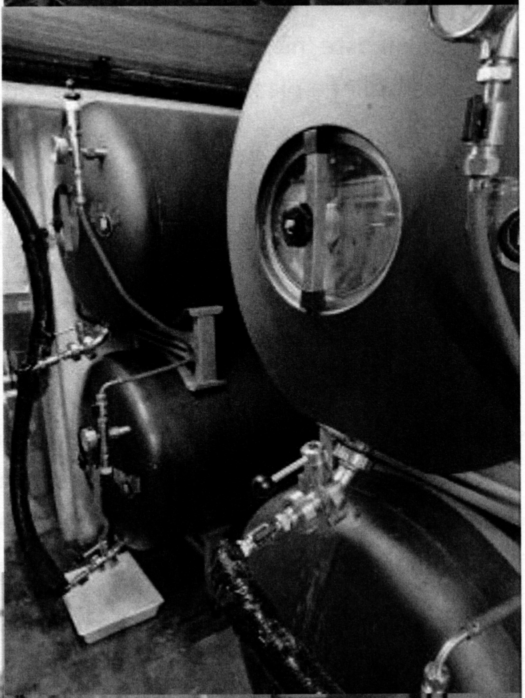


Gio in actie tijdens MBF 2023 (FHB)

Op bezoek bij Vleesmeester Brewery



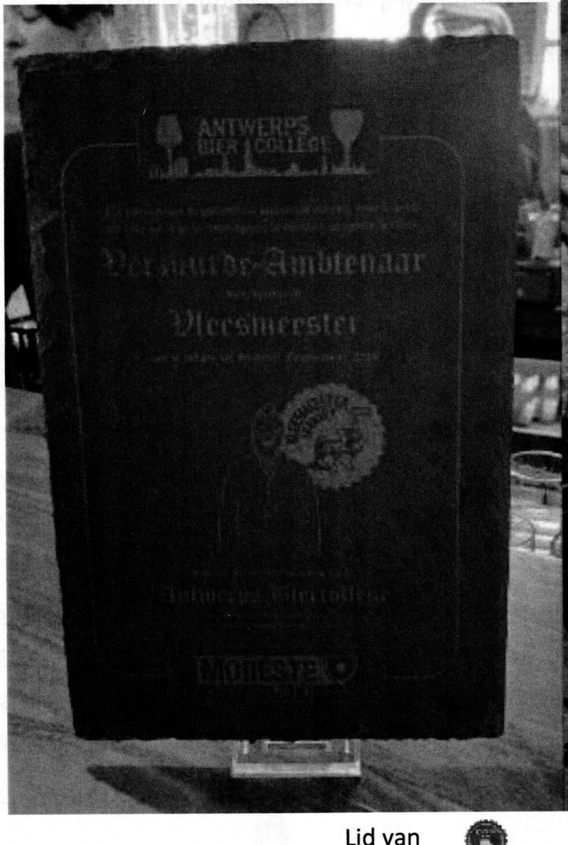
Omdat tijdens het laatste Modest BierFestival Vleesmeester Brewery, ook gekend als Hoogmis, in de prijzen was gevallen, trokken we, zoals gebruikelijk, met onze Modeste medewerkers op 10 mei naar Edegem om de lauwerkrans in de vorm van een door Cédric vakkundig gegraveerd leisteentje te overhandigen. Voorzitter Jan liet verstaan dat de jury al bij een vorig MBF graag deze brouwerij in de kijker had willen zetten, maar dat het publiek toen, en zeker ook met reden, SE10 naar voren had geschoven. Nu er echter vanuit het publiek geen duidelijke voorkeuren waren, was het het moment om met de Verzuurde Ambtenaar deze kwaliteitsbrouwer in de kijker te zetten.



Vleesmeester heeft zijn naam te danken aan een misverstand toen in de beginfase, zo rond 2010, enkele vrienden de brouwers bezig zagen met schroten en geloofden dat ze bier aan het maken waren met een vleesmolen! We kennen de brouwerij echter ook als Hoogmis, gelinkt aan de locatie die ze sedert 2018 betrekken, n.l. de voormalige pastorie van Edegem, waar vanaf 2019 op een 5 hl. installatie gebrouwen wordt. Dit wordt gecombineerd met een cultuurcafé waarbij overigens niet alleen de uitstekende eigen bieren getapt worden maar ook bieren van geestesgenoten. In de kijker kwam de brouwerij toen comedian Philippe Geubels er zijn Zieke Geest liet brouwen, een vlotte (en dus gevaarlijke) trippel.

We konden onder leiding van hoofdbrouwer Kevin in kleine groepjes het brouwerijtje bezoeken, met inbegrip van de kelder, waar we naast de moutvoorraad en de gistingstanks ook nog een restant van het religieuze leven aantroffen. Het parkje dat bij de voormalige pastorie hoort, is een absolute meerwaarde zodanig dat we eenieder aanraden om zelfs bij de actuele warme dagen toch eens naar Edegem te trekken en daar onder de bomen te gaan zitten met een hapje en een tapje. Want er kan (ook op verzoek) van alles gemaakt worden, zoals de lekkere BBQ waarmee we onze noeste medewerkers beloonden.

Ivan



Het 32e Weekend van de Spontane Gisting

Het bekendste 'niche' bierfestival is het Kerstbierfestival te Essen. Maar ook in Opstal vindt er elk jaar een bijzonder festivalletje plaats: Het Weekend van de Spontane Gisting. Dit was de 32e editie, en ik was er nu voor de derde keer bij!

Het gaat wel degelijk om een 'festivalletje'. Meer dan een soort turnzaal is het niet, gevuld met tafels. Je wordt bediend aan tafel. Er is geen muziek. De focus ligt op het proeven. Klinkt leuk, toch?

Zoals de naam al laat vermoeden, draait het hier om Lambiek, in alle vormen en formaten. De lijst met zeldzame geuzes, fruitbieren en andere bijzondere lambiekbrouwsels is indrukwekkend en fenomenaal. Maar de echte reden om hier naartoe te komen is voor mij toch het uitzonderlijk ruime aanbod van ongemengde lambieken.

Al 32 edities lang gaat de organiserende biervereniging, de Bierpallieters, langs bij alle lambiekbrouwers en -stekers om er lambiek, geuze, kriek en wat nog allemaal aan te schaffen, en dit aan zeer democratische prijzen aan te bieden aan hun bezoekers. Denk: anderhalve euro voor een glas lambiek, een euro extra voor een glas kriekenlambiek. Ook de geuzes, specialiteiten en rariteiten gaan voor schappelijke prijzen over de toonbank!

We kwamen met de trein, eerst naar Mechelen, waar we de L trein naar Gent en Zeebrugge namen, die ons enkele haltes verder afzette in station Buggenhout. Daar werden we gratis opgehaald door een auto van de organiserende vereniging.

Het festival heeft geen inkomprijs, en leden van Zythos krijgen een mysterieuze drank aangeboden ter extra verwelkoming: een mengeling van de overschotten van de lambieken van de vorige editie; met een dot suiker en een hoge-gistingsgistcultuur in een Damejeanne gestoken voor enkele weken. Lekker!

Ik kan iedereen aanraden om het festival te openen met enkele lambieken. Per lambiek staat de producent (brouwer of steker) er bij, en de leeftijd. Een hele mooie manier om je smaakpallet te oefenen en uit te breiden. Bij ons was het onderscheid deze editie groter tussen de leeftijden dan tussen de producenten. Leeftijd doet er altijd toe in deze context, maar wanneer je verschillende producenten naast elkaar zet, vind je ook daar zulk een grote variatie terug dat het moeilijk is om te geloven dat ze allemaal dezelfde stijl vertegenwoordigen. Lambiek is fantastisch!

Na een zestal lambieken geproefd te hebben, schakelden we over op de kriekenlambieken. De diepte van de smaak die je in de topexemplaren aantreft is duizelingwekkend. De kriekenlambiek van 3 Fonteinen was subliem: vol, gedistingeerd, intellectueel uitdagend én bevredigend. De Cam was daarentegen frisser, en nodigde meer uit tot het bestellen van nog een rondje. Maar ook de kriekenlambiek van Mort Subite was écht goed, zo zie je maar

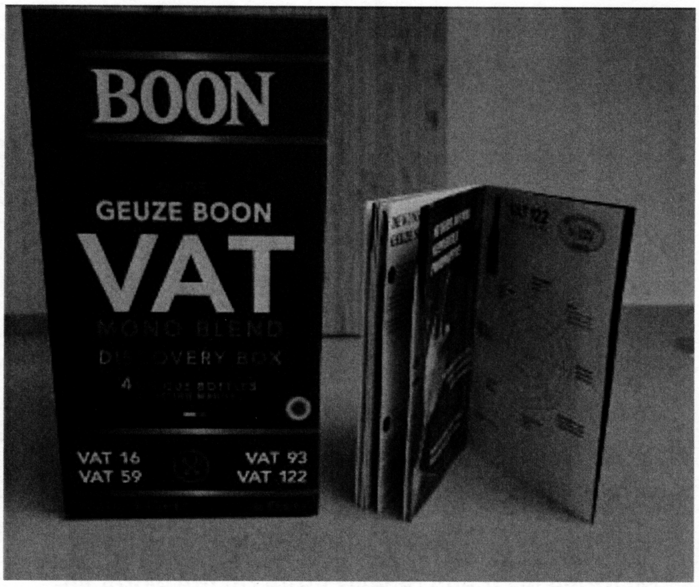
dat je niet mag oordelen op basis van de naam en de reputatie!

Pieter, voorzitter van de Bierpallieters, was zo vol lof over de Cantillon Ashanti dat we er een fles van bestelden. Ashanti is een geuze met zwarte peper van het Ashanti-ras. De fles heeft een prachtig etiket, dat, zoals Pieter opmerkte, niet zou misstaan in een sterrenzaak. Het bier zelf sloeg ons echter wat tegen. De zoetheid van de peper zorgde voor een zepige neus, en ook in de smaak kwam deze relatief dure fles niet in de buurt van onze gekoesterde kriekenlambieken. We hebben er enkele Denen een plezier mee gedaan, en kregen wat Tilquin Pinot Noir in ruil! Wat een bier is dat zeg!

Het was eerder rustig in de zaal, waar naast Denen ook Taiwanezen, Noren en zo voorts aanwezig waren, en ook Britten, maar hun aantallen waren door de Brexit veel kleiner dan voordien. Misschien moeten we de Bierpallieters volgend jaar verrassen met enkele extra Antwerpenaars? Luid en arrogant zijn kunnen wij toch net zo goed als onze westerburen? (Nvdr: het kan toch niet zijn dat onze voorzitter oproept om een festival van een zustervereniging op stelten te zetten? We zijn toch geen lambiekhooligans?)

Jan

VATjes proeven van Boon



De redactievergadering is altijd werken geblazen en zo hebben we de laatste keer niet alleen zitten lezen maar ook nog voor u een pakketje oude mono blend geuzes van Boon geproefd. In een mooie groene doos zitten vier 37,5 cl. flesjes en een informatieve folder met beschrijvingen. We hebben diens volgorde gerespecteerd en dit zijn onze proefnotities.
Alle bieren waren 8 vol. % alc. sterk.

VAT 122:
Uitzicht: licht stroblond/amber helder, een weinig cirkelvormig schuim, eerder pareltjes aan de wand en de oppervlakte
Aroma: zeer fruitige zachte zurige geur, op de achtergrond iets van hoevegeur maar geen stank, verfijnd
Smaak: volmondig, verfijnde lichtzurige smaak, prikkelt in aanvang op de tong, beetje wrang
Afdronk: pompelmoes.

VAT 93:
Uitzicht : amberkleurig met licht rozige schijn, redelijk helder (minder helder dan de vorige), zo goed als geen schuim dat snel wegtrekt, veel pareltjes aan de wand en de oppervlakte bij aanvang
Aroma: stro, dampend mest, en een zoet snoepje, minder fruitig
Smaak: pittige aanzet, stevig zuur, droog, astringent,
Afdronk: zacht zurige afdronk, droog, pitjes pompelmoes bitter

VAT 16:
Uitzicht: licht, nogal troebel, schuimrandje blijft, heel fijne levendige pareling
Aroma: malse lambiek, iets van nat stro
Smaak: zweepslagje, maar eerder zacht zurig, neutraal
Afdronk: zachte fruitige afdronk, iets van citrus, minder uitgesproken.

VAT 59:
Uitzicht: lichtblond, troebel/helder, schuim in aanvang dat snel weggaat en zelfs geen schuimrandje meer geeft, maar wel zeer levendige pareling met grote bellen
Aroma: hoeve, zeer aardse geuren, een hint van ranzige boter in aanvang
Smaak: volmondig, nauwelijks zuur, zeer toegankelijk, vlotte doordrinker
Afdronk: zeer beperkt

De lezer zal opmerken dat de smaakbeschrijvingen subtiel verschillen. Wie de bijhorende folder leest, wordt overweldigd door wat we zouden moeten proeven, maar niet geproefd hebben. Want iedere foeder heeft zijn verhaal en doet zijn ding. Bierproeven is ongeveer het lastigste dat er bestaat, zoals je ook in het verhaal van de dubbel dubbel blind proeverij kon lezen. Temperatuur, leeftijd van het bier, manier van schenken, enz… hebben invloed op de smaak. We merkten ook andere geuren op na het opwarmen op langere termijn, maar we hebben ze allemaal aan dezelfde koelkasttemperatuur geproefd. Komt erbij dat dit pakketje niet lang bewaard is geweest. Eén of meerdere jaren later zullen misschien de zaken die in de folder staan wel aan de oppervlakte komen. Kortom, dit is een momentopname van de persoonlijke bevindingen naast elkaar gelegd door…

De redactie

Aan de grens en erover: bezoek aan Crow Mountain en Zundert

Crow Mountain

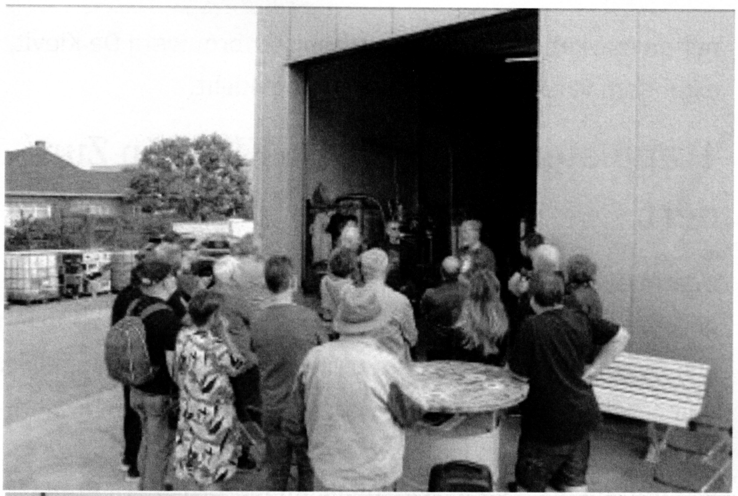
Op vrijdag 30 mei trokken we met een Polderbus vooreerst naar Essen om er Crow Mountain te bezoeken. De oorsprong ligt bij brouwexperimenten vanaf 2010 met een wasmachine uit de jaren 1950, vervolgens werd een 1 ketel brouwinstallatie van 100 liter aangeschaft met een moutmand. De echte opstart in 2013 van deze brouwerij, de MBF-bezoekers niet onbekend, was op de Kraaienberg (vandaar de naam) in Essen-Horendonk waar werd gebrouwen in een 200 liter installatie. Maar nu bevindt Crow Mountain zich in een KMO-zone waar een redelijk grote ruimte wordt gehuurd met hierin een 500 liter installatie. De drie gistingtanks kunnen elke 700 liter bevatten. De warme kamer is een gerecycleerde koelkamer van een begrafenisondernemer uit Wuustwezel. Daarmee zal het verhaal niet eindigen want er zijn plannen om naar het centrum van Essen te verhuizen in een voormalig schoolgebouw waar men dan de brouwerij zou combineren met een horecazaak.

Er worden nu vooral Hazy IPA's, New England IPA's en af en toe een stout gebrouwen. Bijzonder succesvol is het Bevrijdingsbier, Maple Bear Triple, 7 vol. % alc. , waarbij ahornstroop werd gebruikt, ter herdenking van de Canadese soldaten die het grensdorp bevrijd heb-

ben aan het einde van de Tweede Wereldoorlog. Dit bier is gericht op de export naar... Canada! Alle andere bieren ontlenen hun naam aan muziek.

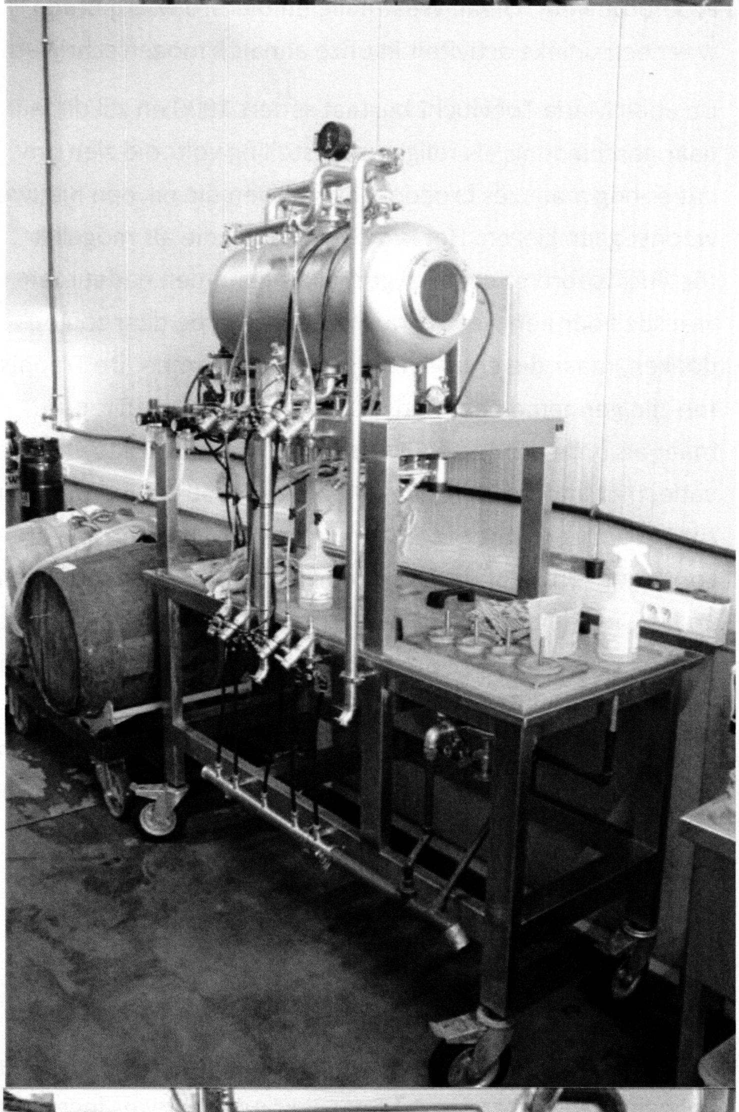
Zo proefden we:

Harvest Moon Pale Ale (6 vol. % alc.), een amberkleurig bier met een stevige witte schuimkraag, gemaakt van vijf granen, wat te merken was aan een moutige zoete geur en volmondige moutigheid in de smaak, maar met een verrassend droge bitterige afdronk.



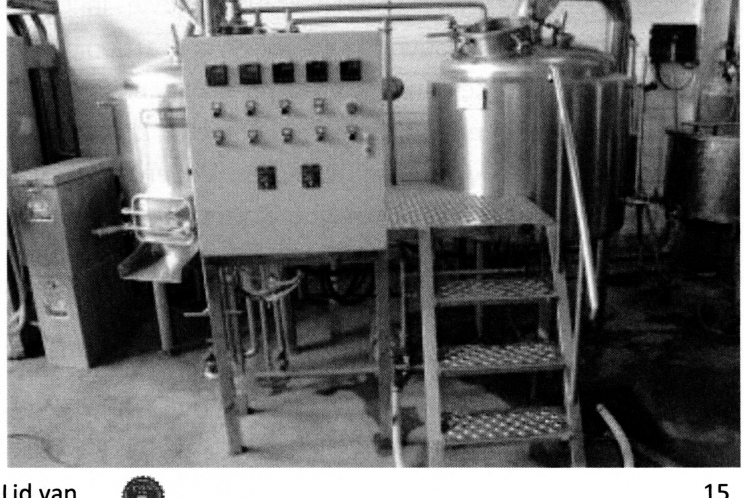
Volgde White Wedding, een witbier/IPA van 6 vol. % alc., met een troebele wit-blonde kleur, wit wandklevend schuim dat snel wegging, een opmerkelijke citrushopgeur, een droge hopbittere smaak en een dito afdronk. Ongetwijfeld een geweldige zomerse dorstlesser.

Tribute 2023 editie met 9,1 vol. % alc. is een tripel gelagerd op Triple Sec vaten. We zagen een blond bier met weinig schuim, konden een subtiel licht fruitig aroma (abrikoos) waarnemen, proefden een volmondige maar toch niet zo opvallende tripel die echter wel afscheid nam met een sterk alcoholgevoel en iets scherps in de afdronk.



No Excuses is een Imperial West Coast IPA van 9,1 vol. % alc. waarin dextrinemout is verwerkt. Qua hopsoorten worden CTZ (Columbus Tomahawk Zeus) gebruikt naast een reeks aromahoppen. We zagen een goudblond, troebel bier met mooi wandklevend wit schuim. Er zat weer een lichte abrikoosfruitigheid in de eerder onopvallende geur, het bier prikkelt de tong, is bitterig en droog hoppig in afdronk.

We eindigden met Murder Imperial Stout 2024, een klepper van 10 vol. % alc. In het glas verscheen donkerbruin bier met wandklevend beige schuim, in de geur kwamen koffietoetsen, alcohol maar ook een aanzet naar amaretto tevoorschijn. De smaak was opvallend zacht met aangename koffietoetsen die we ook terugvonden in een stevige langdurige afdronk.



Na ons tegoed gedaan te hebben aan een lunch van meegebrachte pistolets, rozijnenbrood en het onmisbare roggeverdommeke (bakkerij Goossens), door Hans rijkelijk van diverse soorten beleg voorzien, trokken we via Horendonk de grens over, langs de inmiddels wat beruchte gemeente Rucphen, naar Zundert waar we in herberg 'In den Anker' opgewacht werden door Henri Reuchlin, bekend bierken-

ner en marketingman van de trappistenbrouwerij De Kievit, eigendom van de abdij van Maria Toevlucht.

Trappistenbrouwerij De Kievit in Zundert

Daarmee is het ABC de eerste en meteen de laatste vereniging die een groepsbezoek krijgt nadat de broeders er zeven jaar over gedaan hebben om te beslissen dat er maandelijks een groep van 25 individuele personen op basis van inschrijvingen is toegelaten in de brouwerij. Waarmee we na de Proefbrouwerij, Orval, Westmalle en Bierbrouwerij Breda weer een unieke activiteit in onze annalen mogen schrijven.

De abdij Maria Toevlucht bestaat sedert 1900 en zal dit jaar haar geschiedenis als religieuze instelling voltooid zien omdat er nog maar zes broeders overblijven die elk een nieuwe woonst gaan kiezen. Het is de enige abdij die als mogelijk toevluchtsoord effectief in gebruik is genomen nadat men vreesde voor een wet in Frankrijk die de orde daar zou opdoeken, maar die er uiteindelijk niet is gekomen. De Trappisten zijn genoemd naar hun moederklooster in La Trappe, maar als orde zijn ze de Cisterciënzers van de Strikte Observatie, met andere woorden een bijzonder strenge orde waar tot 1965 niet mocht gesproken worden. Ze houden van afzondering (en de abdij ligt in voormalig moerassig gebied) en volgen ook de basisregel van de Benedictijnen: Ora et labora, wat wil zeggen dat ze vooral bidden, mediteren en studeren en daarnaast werken voor hun levensonderhoud. Tot 2000 leefden de monniken van de opbrengst van hun vleeskoeien van de abdijhoeve De Kievit. Maar door het verminderen van het aantal monniken, waaronder het uittreden van een late wereldse roeping van 'broeder agrariër' en de toegenomen leeftijd van de overblijvers, was het niet meer haalbaar om dergelijk groot boerenbedrijf te combineren met hun religieuze bezigheden.

In 2008 krijgen twee broeders de opdracht om bij een aantal collega-brouwerijen langs te gaan. Er wordt advies ingewonnen bij het Centraal Brouwerij Kantoor en contact opgenomen met Constant Keinemans, brouwer en eigenaar van Brouwtechniek Nederland. Oomen Architecten krijgt de opdracht om een brouwerijgebouw te ontwikkelen dat er in 2012 komt. Ook Henri Reuchlin, voorzitter van de European Beer Consumers' Union (EBCU), raakt betrokken bij het opzetten van de brouwerij.

Maar dan was er nog geen bier. Na weer lang proeven en proberen werd er in 2013 effectief gestart met een bier dat de lokale omgeving moest weerspiegelen: met het gebruik

maken van lokale (moeras)kruiden zoals gagel, mout die op turf gerookt is omwille van de turfontginningen die er van oudsher waren en die het landschap gevormd hebben zoals we dat nu kennen. Zundert, waarvan het eerste basisbier, 8 vol. % alc. sterk, nu beschouwd als de tripel, het meest gekend is, is de merknaam van de bieren, waarvan er nu drie zijn verwijzend naar het alcoholgehalte: 4, 8 en 10. Het lettertype komt middeleeuws over met een opvallende d waarin je de kuif van de kievit ziet.

In den Anker is een voormalig eigendom van een brouwerij uit Breda die toezicht wilde houden op de ontginningen in de streek en waar zich een piepklein oud cafeetje bevindt, naast de tot een volwaardige gelagzaal omgebouwde delen van het complex.

Na de ontvangst met verhaal en koffie, trokken we met Henri doorheen het mooie landschap van grote domeinen met turfpalen die aangeven hoezeer de turf werd afgegraven en luisterend naar het verhaal van de turfstekers (mannen) wiens vrouwen de turfschepen mochten trekken, naar de brouwerij. Deze had een begincapaciteit van 3000 hl. maar kan 5000 hl. aan. De broeders brouwen er eenmalig 4 opeenvolgende dagen per maand opdat de rest van de maand kan gebruikt worden voor bezinning en gebed. In de brouwerij bevinden zich de beslagkuip, een filterkuip, de kookketel en de nodige gistingstanks. Afvullen gebeurt in Tilburg of Rotterdam.

Zundert 4 is het zogenaamde refterbier, waarbij de lokale roggemout de basis vormt. Het is een blond licht troebel bier met een mooie witte schuimkraag met ruwe vlokken. Je ruikt de gist, je merkt bitter in de mond en een hoppige nasmaak, kortom rechtaan rechttoe.

Teruggekomen in Den Anker proefden we dan de Zundert 8, amberkleurig troebel met kleine schuimbelletjes die een wit stevig schuim vormden. Het aroma was onmiskenbaar dat van een zachte tripel met lichte fruittoetsen. De smaak was volmondig, fruitig, moutig met een hint van vanille na opwarmen. De kruidigheid zat duidelijk in de afdronk maar ook de moutigheid bleef bewaard terwijl het bier steeds meer hopbitterig uitvloeide.

Zundert 10 is de quadrupel, een helder roodbruin bier met gebroken wit fijn wandklevend schuim dat vrij snel weggaat. Het aroma kenmerkt zich door gedroogde zuidvruchten (dadels), karamel en ook vanille na opwarmen. Smaak: kruidig, zoetig. Afdronk: prikkelt op de tong en gehemelte, sterk alcoholgevoel, drop/zoethout.

Met deze klepper sloten we deze unieke dag met behoorlijk weer dat deze extra positief maakte, goed af en trokken we welgezind met onze bus terug naar de Sinjorenstad.

Tekst: Ivan, met aanvullingen van Hans Meijvis, foto's: Hans B.

Antwerpse Bierhistorie 79: De cafébaas: nagel aan de doodskist van de brouwer?

De cafés van *Brouwerij Beirens Wommelgem* (BBW)

2. Herbergen in Deurne—deel 3

Café *Roeland / The Key / Derby,* Turnhoutsebaan 56

Eerder hadden we het reeds over enige onzekerheid rond een herberg *Den Alcazar* op de Turnhoutsebaan in Deurne uitgebaat door F. Jordens. Volgens de ene archiefbron was de herberg van Jordens in 1925 op het nummer 54 te vinden, volgens een andere bron (het bedrijfsarchief van de Brouwerij Beirens Wommelgem (elders BBW)) op het nummer 56. We gaan er vanuit dat het om dezelfde locatie gaat, en houden de nummering van de BBW aan. Vanaf wanneer de BBW betrokken was bij deze herberg, hebben we niet precies gevonden, mogelijk reeds vanaf 1925 of eerder. Wel is zeker dat de BBW hoofdhuurder was van dit café in 1943. Ze betaalden dat jaar aan eigenaar Jordens, wonende op hetzelfde adres, een huur van 3.300 Fr. Het geraadpleegde archiefstuk vermeldt geen straatnaam, maar we maken ons sterk dat het om dezelfde locatie en persoon gaat: in datzelfde jaar 1943 leende de brouwerij aan Jordens-Spiessens een bedrag van 6.171,50 Fr. Het feit dat dit bedrag verrekend werd op 18 augustus 1945, lijkt te passen bij wat volgt. Een onderhandse verkoopovereenkomst werd getekend op 20 augustus 1945 door de toenmalige eigenaar, weduwe Frans Jordens-Van Bauwel, wonende in de Lundenstraat 92 te Deurne en de koper de BBW voor *'een herberghuis met aanhoorigheden en grond dit alles voor een grootte van 224 m², gelegen Turnhoutsche baan 56 te Deurne. Deze verkoop is gedaan aan den prijs van 225.000 frank.'* Aflossing diende te geschieden door driemaandelijkse betalingen van 7.500 Fr. *'De autenthieke akt van verkoop door een notaris zal moeten geschieden ten laatste binnen de twee jaren te rekenen van heden. Zoolang de beschrijving van verkoop geen plaats heeft gehad zal de verkoopster blijven genieten van de huishuur.'* Precies twee jaar later, op 20 augustus 1947 werd een aanvulling ondertekend: *'In tegenstelling met voorgaande overeenkomst zijn beide partijen akkoord de beschrijving te verdagen tot onbepaalde datum.'* Per 2 november 1950 had de BBW 140.250 Fr. van de koopsom afgelost. Het tekenen van de officiële verkoopakte, bij notaris E. De Smedt te Wommelgem, had plaats op 12 december 1950. Het huis was in slechte staat, mogelijk door schade veroorzaakt door V-bommen, zodat herstellingswerken moesten uitgevoerd worden door eigen personeel van de brouwerij. Rekening houdend met die slechte staat gaf de BBW een lage waarde aan bij de Belastingdienst, die hier niet mee akkoord ging en het gebouw schatte op 400.000 Fr. De fiscus ging niet in op het verzoek van notaris E. De Smedt, in naam van de BBW, om de schatting aan te passen.

MINISTERIE VAN FINANCIËN.

Administratie der directe belastingen.

Openingsbelasting der slijterijen van dranken.

STRAAT. — NAAM EN VOORNAMEN van den

De Ontvanger.

Nº 240a

Officiële aanmelding van Caroline Renderen als nieuwe aangestelde voor de herberg op de Turnhoutsebaan 56 (1950)

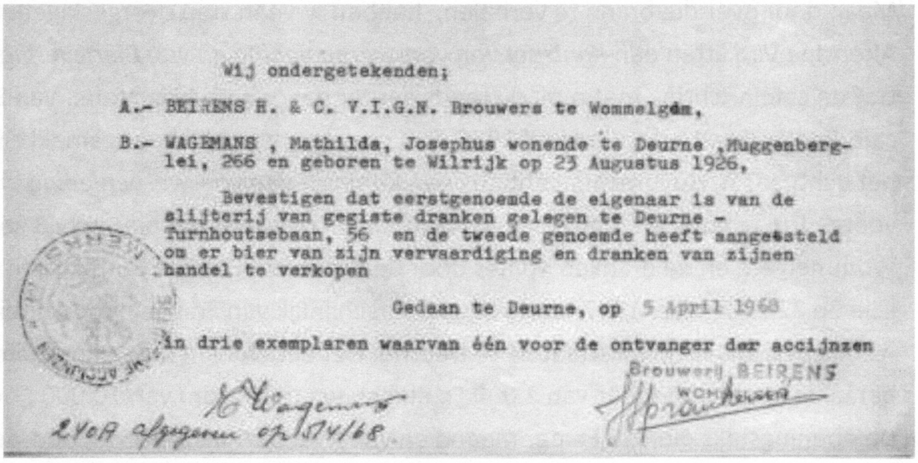
In 1950 volgde Caroline Renders de vorige uitbater, een zekere Schoofs, op als aangestelde van de BBW. Inderdaad tekende op 2 oktober 1950 het echtpaar A. Geeraerts-Renders voor het in bruikleen nemen van de caféinrichting, onder meer bestaande uit een *'biljart merk «Thissen-Sleghers», twaalf biljartstokken met muurrek, stel imitatie bollen, telraam met bord ... een bierpompinstallatie van vier kranen compleet met twee leidingen voor acide, een spoel en drupverlaat en gesloten ijsbak.'* De nieuwe uitbater diende zich, zoals gebruikelijk, te verbinden enkel dranken van de BBW te slijten. Op iedere overtreding of weigering de naleving van deze verplichting te controleren stond een boete van 500 Fr. Aan maandhuur betaalden ze 1.500 Fr. in 1956. Het jaar daarop reeds zegde het echtpaar de huur op vanaf mei 1957 en de BBW aanvaarde.

Op 30 september 1953 sloot de BBW voor *Café Roeland* bij verzekeringsmaatschappij de *Belgische Lloyd* een brandverzekering af voor een termijn van 10,5 jaar voor een verzekerd bedrag van 600.000 Fr. De jaarpremie bedroeg 289 Fr. Op deze brandverzekering zou beroep gedaan worden in 1960. Volgens de brief verstuurd naar de *'Commissaris der gemeente Wommelgem'* brak er brand uit in *Café Roeland* op 17 november 1960 omstreeks 5.45 u. in de ochtend. In deze brief vinden we ook een inventaris van de opgelopen schade, inventaris die ook naar de verzekeringsmaatschappij werd gestuurd. De opgelopen schade aan het gebouw werd geraamd op 24.164 Fr. en aan de caféinrichting op 43.540 Fr, samen 67.704 Fr. De *Belgische Lloyd* informeerde de BBW met haar brief van 23 november 1960 dat zij een vergoeding van 35.770 Fr. zou overmaken, wat ook gebeurde. Ze verklaarde ook zich in verbinding te zullen stellen met verzekeringsmaatschappij *De Vaderlandsche* (*La Patriotique*) met het verzoek *'U het tekort aan dekking der cafémeubelen, of Fr. 18.209.-, rechtstreeks te willen uitkeren.'* Dat gebeurde eveneens zij het met enige vertraging op 3 oktober 1961. Van de gedeclareerde schade werd dus (67.704 – [35.770 +18.209] =) 13.725 Fr. niet vergoed, of met andere woorden 80 % werd wel vergoed.
In een ongedateerde interne nota van de BBW lezen we: *'B. Lloyd neemt de som van 32.775,- Frs. schade aan* (voor de cafémeubelen)*, doch wij zijn maar verzekerd voor 20.000, -Frs. ... Het globaal der meubelen wordt geschat op 45.000,- Frs.'* De *Belgische Lloyd* keert daarom slechts 32.775 x 20.000/45.000 = 14.566 Frs. uit. We lezen verder: *'Het verschil van 32.775,- Frs. – 14.566,- Frs., zijnde 18.209,- Frs zou ons kunnen uitgekeerd worden ingeval de oorzaak van den brand aan den huurder – Huybrechts – ligt, wordt er echter uitgemaakt dat de oorzaak kortsluiting is dan trekken we niets tenzij de verantwoordelijkheid gedeeld wordt.'* De toenmalige uitbater, Huybrechts, was verzekerd bij de *Patriotique* voor de meubels voor de som van 50.000 Fr. Uit het bovenstaande kunnen we afleiden dat de man inderdaad de schuld van de brand kreeg. Mogelijk in verband met de nodige vernieuwing van het interieur omwille van die brand, vinden we een offerte of rekening van de *Werkhuizen H. Verheyen*, Bredastraat 136 te Antwerpen, gedateerd 12 december 1960, voor leveren en plaatsen van een nieuwe toog in sapellihout voor de prijs van 10.183, Fr.
Maar, door over die brand te verhalen, hebben we een stap overgeslagen. Op 1 augustus 1957 was er immers door Alfonsina Van Etten een *Kontract van voorwerpenlening en van Bierlevering* getekend. Die *'voorwerpenlening'* betrof de caféinrichting met o.m. de reeds eerder genoemde biljarttafel. Van Etten zegde op haar beurt de huur van café *Roeland* op tegen eind juni 1958. Een opvolger was blijkbaar gemakkelijk gevonden, aangezien op 20 juni 1958 het echtpaar A. Huybrechts-Leribaux een *Kontract van voorwerpenlening en van Bierlevering* tekende. Aan het voorgedrukte contract werd met de hand toegevoegd dat het bier op vat zou geleverd worden door de vestiging in Wommelgem en de dranken op fles door de Brouwerij Beirens Bottelarij te Deurne. Jeanne Leribaux was geboren in Lille op 22 december 1927 en was dus waarschijnlijk van Franse nationaliteit. Voordat ze het café ging openhouden woonde ze in de Eikblokstraat 24 te Deurne. Het bericht van haar aanstelling was reeds opgemaakt op 25 maart. Ze betaalde een maandhuur van 2.000 Fr. en een waarborgsom van 10.000 Fr voor de in bruikleen gekregen goederen. De openingstaks die 325 Fr. per maand en vanaf januari 1963 365 Fr. bedroeg, was ook voor rekening van de huurder. Volgens een niet gedateerde verklaring in het dossier, ontsloeg de BBW Jeanne Leribaux als aangestelde om haar te vervangen door haar echtgenoot Albert Huybrechts (°Heist-op-den-Berg 1915). Elders vinden we dat hij vanaf 1 augustus 1959 de zaak overnam. Of dit een goede zaak was en of de situatie verbeterde voor de BBW is nog maar de vraag, want tien jaar na het aantreden van dit echtpaar hadden ze bij de brouwerij een schuld van ruim 60.000 Fr. Advocaat André Goossens uit Deurne specificeerde deze schuld in zijn brief van 9 februari 1968 aan de BBW als volgt: *'Tot en met oktober 1967 was een achterstal aan huishuur verschuldigd van 58.850 Fr, pandbeslag plus zegel 1.030 Fr, huur van 1 februari 1968 tot 15 februari 1968, datum waarop de nieuwe huurder begint te betalen, 1.558 Fr, samen 61.438 Fr. Er werd afbetaald tot op heden 6.000 Fr.'* De wanbetaling begon reeds in 1959, de BBW heeft dus lang geduld getoond. Hoe de zaak precies werd geregeld kan niet opgemaakt worden uit de aanwezige stukken in het betreffende dossier van het bedrijfsarchief. Wel is het zo dat uit de brief van 14 februari 1968 van advocaat Goossens aan de brouwerij blijkt dat *'deze zaak nu volledig geregeld werd met Huybrechts en dat U volledige betaling hebt kunnen bekomen van het door Huybrechts nog verschuldigde bedrag. Gezien U door mijn bemiddeling een bedrag hebt kunnen bekomen van ongeveer 70.000 Fr. ben ik zo vrij om het bedrag van 4.970 Fr als*

ereloon en persoonlijke kosten in te schrijven.' Dat is het bedrag dat overbleef van de 6.000 Fr. die de advocaat van Huybrechts nog had ontvangen, minus de door Goossens betaalde gerechtskosten. Deze zaak blijkt dus door de rechter beslecht te zijn geweest. Ook niet gedateerd is de *'Stand der schade door brand berokkend aan onze eigendom «Café Roeland»'.* Die (tweede) brand moet heftig geweest zijn, want volgens deze *'Stand der schade'* moest zowat de hele inboedel van de herberg vernieuwd worden. Uit een ander document in het dossier blijkt dat de brand het gevolg was van brandstichting op 15 juni 1965.

Wanneer de brouwer geen problemen heeft met de onderhuurder of de eigenaar van het café dan zijn er altijd nog de buren die voor overlast kunnen zorgen. Café *Roeland* had nummer 56 op de Turnhoutsebaan. Op 9 november 1964 schreef de BBW een brief naar de eigenaar van nummer 58, een zekere Graré, wonende in de Statiestraat 154 te Essen. *'De Heer Huybrechts, huurder onzer eigendom, verzoekt ons U mede te delen dat de zijgoten op de koer uwer eigendom, palend aan de onze, op verschillende plaatsen doorlekken. Bij regenweer loopt het water van de goten langs onze muur af. Mogen wij U derhalve verzoeken dit zo spoedig mogelijk te willen nazien.'* Wat de reactie van de buurman was hebben we niet gevonden in het archief. Misschien was er ook geen.

Op 30 januari 1968 tekende de BBW de officiële verklaring waarmee ze weduwe Mathilda Hufkens-Wagemans (°Wilrijk 1926), woonachtig in haar eigen huis op de Muggenberglei 266 te Deurne, benoemde tot nieuwe aangestelde *'in het debiet gelegen te Deurne, Turnhoutsebaan 56.'* Op dezelfde dag tekende de dame op haar beurt een verklaring *'waarin zij zich verbindt alle verplichtingen bestaande of te komen voortvloeiende uit deze* [aanstelling] *te waarborgen en na te leven.'* Ze zou een maandhuur betalen van 3.300 Fr. De brouwerij van haar kant verplichtte zich er toe *'in overeenkomst met de huurster de W.C. te verfraaien en ook de gevel te veranderen.'*
Volgens een gevonden overzicht kreeg huurder Wagemans vermindering en betaalde in de periode februari – december 1968 slechts een maandhuur van 3.000 Fr. Van januari 1969 tot januari 1974 werd 3.300 Fr. betaald. In februari slechts 1.650 Fr. , dus voor een halve maand. Tegenover de baten van die ontvangen huishuur stonden de kosten voor de brouwer voor het onderhoud van de herberg. Deze bedroegen in de periode mei 1967 – oktober 1970 samen ruim 30.000 Fr.
Dan lezen we verder in het archief dat het een mevrouw Mathilda Oudermans -Wagemans (°Wilrijk 1926) is, afkomstig van de Muggenberglei 266 te Deurne, die de aangestelde werd vanaf april 1968. Pas in die maand ging het café met haar als uitbaatster werkelijk open.


Wij ondergetekenden;

A.- BEIRENS H. & C. V.I.G.N. Brouwers te Wommelgem,

B.- WAGEMANS , Mathilda, Josephus wonende te Deurne ,Muggenberglei, 266 en geboren te Wilrijk op 23 Augustus 1926,

Bevestigen dat eerstgenoemde de eigenaar is van de slijterij van gegiste dranken gelegen te Deurne - Turnhoutsebaan, 56 en de tweede genoemde heeft aangesteld om er bier van zijn vervaardiging en dranken van zijnen handel te verkopen

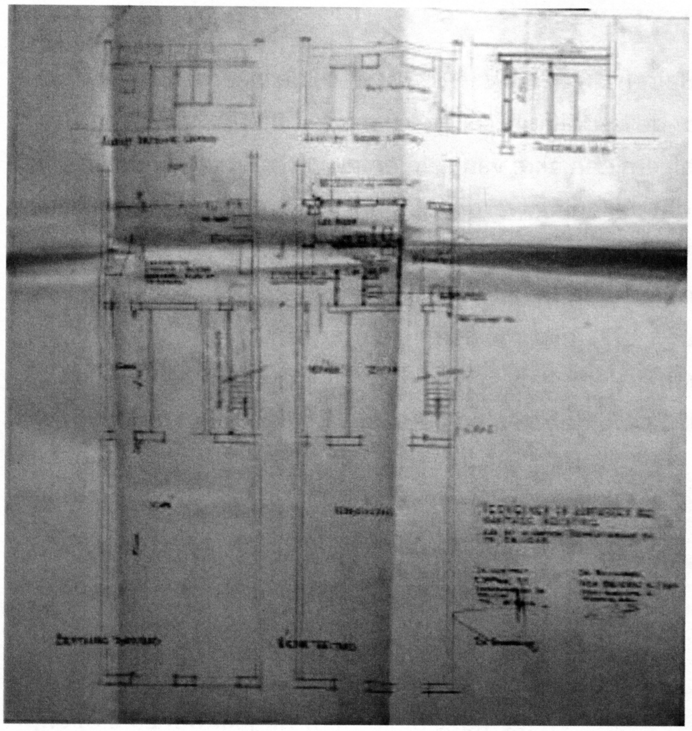
Gedaan te Deurne, op 5 April 1968

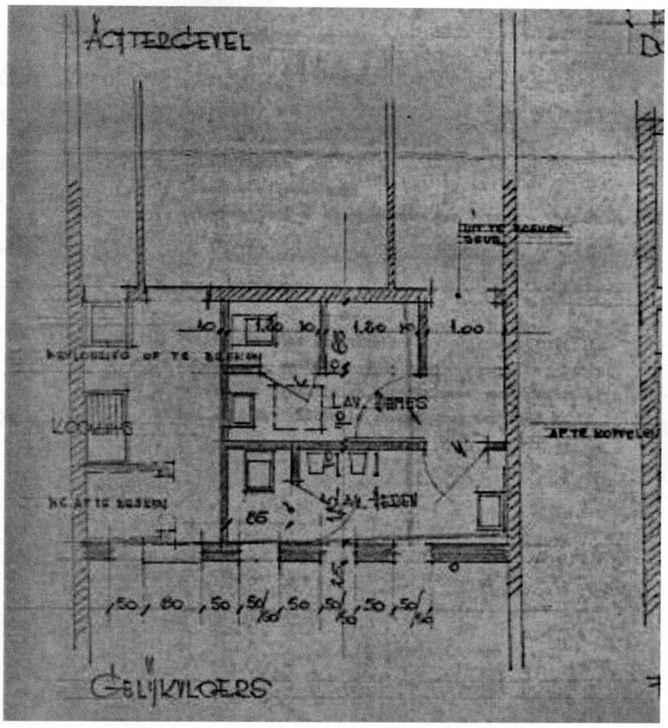
in drie exemplaren waarvan één voor de ontvanger der accijnzen

Brouwerij BEIRENS

Mathilde Wagemans, de nieuwe aangestelde voor de herberg op de Turnhoutsebaan 56, wordt aangemeld bij de dienst der accijnzen

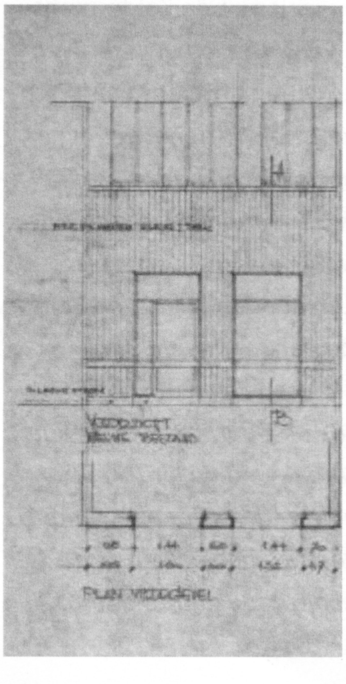
De weduwe in kwestie was ondertussen dus hertrouwd. Het café blijkt ook een nieuwe naam gekregen te hebben: *Café The Key.* In afwachting van de aanstelling van Mathilda Wagemans was de BBW begonnen met verbouwingswerken aan het café, echter zonder eerst hiervoor een bouwvergunning bij het gemeentebestuur van Deurne te hebben aangevraagd. Gevolg was dat het gemeentebestuur op 18 maart 1968 een vermaningsbrief stuurde naar de BBW. *'Daar dit in strijd is met de wet op de stedebouw en de ruimtelijke ordening, alsook met het gemeentelijk bouwreglement, verzoeken we u zohaast mogelijk en ten laatste binnen de 14 dagen hiervoor een bouwaanvraag in te dienen'.* De aanvraag werd ingediend op 26 maart en de gemeentelijke bouwvergunning verkregen op 10 april 1968. Het gedetailleerd lastenboek gedateerd 6 februari 1968, was getiteld: *'Aanbouwen van toiletten en keuken voor rekening van de Brouwerij H. & C. Beirens NV., Draaiboomstraat 2 Wommelgem'* en werd opgesteld door architect Et. Oppeel uit de Venneborglaan te Deurne.





Verbouwingswerken The Key, Turnhoutsebaan 56 (1968)

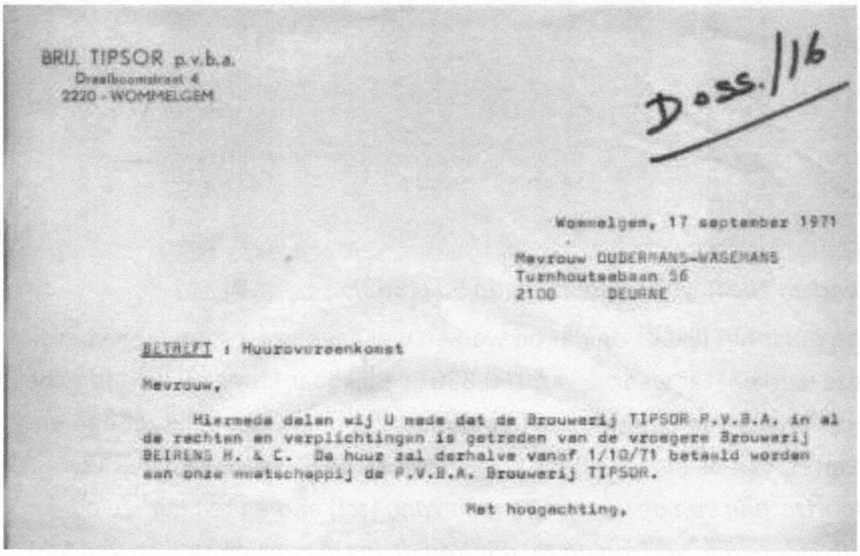
We vonden wel geen ondertekend exemplaar, maar het lijkt er op dat de werken wel degelijk werden uitgevoerd. Aannemer Vos diende een offerte in voor deze werken, ter waarde van 190.850 Fr. Blijkbaar kreeg hij de opdracht niet, maar wel een zekere Van de Perre, die op 4 maart een offerte zou hebben aangeboden. Dat blijkt uit een ondertekende, maar ongedateerde verklaring van H. Van de Perre - wiens firma mogelijk *DHZ Decor*, Lindelei 17, Mortsel heette - waarin hij schreef dat *'de voortzetting van de werken een aanvang* [zal] *nemen ten laatste op 4 juni 1968 en totaal afgewerkt op 14 juni 1968; iedere dag vertraging zal dhr Van de Perre een vergoeding van 500 FR betalen aan de eigenaars van het huis.'* Essentieel in deze verklaring is de passage, waarin hij *'verklaart uitdrukkelijk dat de materialen die hij op heden nog aan te kopen heeft tot afwerking van de veranderingswerken van keuken en toiletten van café «Key» enkel zullen dienen om deze werken te voleindigen. De materialen die rechtstreeks op naam van de eigenaars gefaktureerd worden tot een maximum bedrag van acht duizend frank, worden aanzien als afkorting op de aannemingsprijs.'* Wat hieraan voorafging kunnen we lezen in de brief die Van de Perre op 26 mei 1968 naar de BBW stuurde. *'Het is van mijnentwege verre van slechte wil indien het afmaken van deze zaak zo traag verloopt. Ik heb ernstige financiële moeilijkheden. Is er geen mogelijkheid dat ik het materiaal rechtstreeks op de Brouwerij laat factureren en later deze sommen aftrek van mijn factuur.'* Het lukte de aannemer niet om zijn deadline van 14 juni te halen. De BBW stuurde hem daarom op 18 juni een brief met de eis dat de dagelijkse vergoeding van 500 Fr. vanaf 17 juni 1968 zou betaald worden. Merkwaardige reactie van de BBW: twee dagen later werd 2.000 Fr. afbetaald op de te verwachten factuur van de verbouwingswerken.



Ook voor de *'werken ter verfraaiing van voorgevel'* werd een bestek opgesteld door architect E. Oppeel, eveneens gedateerd 6 februari 1968. Hiervan was in het dossier in het bedrijfsarchief evenmin een ondertekende versie aanwezig. Op 3 april had het gemeentebestuur voor deze werken een bouwvergunning verleend. Het ging hier vooral om verbeteringswerken aan de ingangsdeur en de ramen, die ook uitgevoerd werden door Van de Perre. Het lijkt erop dat de werken toch nog zijn klaar gekomen, want in september 1968 is er sprake van de eindafrekening, sommen worden echter niet vermeld. Het was wellicht ook na deze 'metamorfose' dat de herberg een nieuwe naam kreeg: *Café Roeland* werd *Café The Key.*

De voorgevel van Café Roeland , daarna The Key, wordt aangepast in 1968

Naar aanleiding van de omvorming van de V.I.G.N. H. & C. Beirens in een NV in 1971, werd de waarde van de herberg op de Turnhoutsebaan 56, per 31 december 1970 door de bedrijfsrevisor geschat op 500.000 Fr.
Op 24 juli 1971 werd voor notaris E. De Smedt van Wommelgem een akte van geldlening verleden, ten nadele van de BBW. Uit een toegevoegd document bij deze akte blijkt dat de lening werd afbetaald in november 1973. Afgaande op een annotatie op dit document zou kunnen afgeleid worden dat hiervoor een aantal cafés werd verkocht: café *The Key* te Deurne en de cafés *Fontein en De Wip* te Borgerhout. In ieder geval werd *The Key* verkocht op 1 augustus 1972. Ondertussen werd er door de BBW vanaf januari 1971 niet meer zelf gebrouwen.


BRIJ. TIPSOR p.v.b.a.
Draaiboomstraat 4
2220 - WOMMELGEM

Doss. 116

Wommelgem, 17 september 1971

Mevrouw OUDERMANS-WAGEMANS
Turnhoutsebaan 56
2100 DEURNE

BETREFT : Huurovereenkomst

Mevrouw,

Hiermede delen wij U mede dat de Brouwerij TIPSOR P.V.B.A. in al de rechten en verplichtingen is getreden van de vroegere Brouwerij BEIRENS H. & C. De huur zal derhalve vanaf 1/10/71 betaald worden aan onze maatschappij de P.V.B.A. Brouwerij TIPSOR.

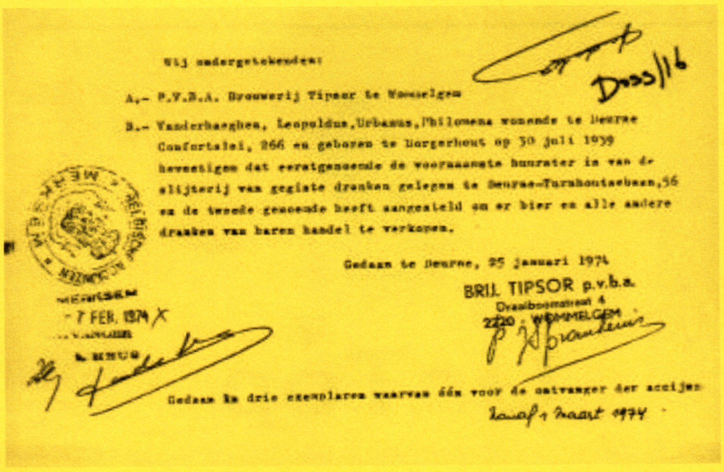
Met hoogachting,

Alle zakenrelaties werden geïnformeerd dat 'Brouwerij Tipsor in al de rechten en verplichtingen is getreden van Brouwerij Beirens H. & C.' (1971).

Terug naar uitbaatster Oudermans-Wagemans. Het saldo van de lening die zij had lopen bij de BBW bedroeg op 28 februari 1970 nog 74.000 Fr. en op 29 februari 1972, 26.000 Fr. Op deze lening betaalde ze 6% intrest. Mathilda Wagemans hield ruim vijf jaar het café open, maar zegde dan de huur van *Café The Key* op tegen 15 februari 1974. Tot 1972 werd de huurprijs niet aangepast aan de index, wellicht omdat nooit een deugdelijk huurcontract was opgesteld. Wanneer dan de BBW in september 1972 een poging deed om zulk een aanpassing door te voeren, stuitte de brouwerij op verzet van de uitbaatster. Een en ander had wellicht te maken met het feit dat de BBW deze herberg een maand eerder, in augustus 1972, verkocht had. De nieuwe eigenaar had zich bereid verklaard een nieuwe herziene huurovereenkomst toe te staan aan de BBW. Dit wellicht echter mits aanpassing aan de index van de huurprijs. Om de pil voor de uitbaatster te vergulden, was de BBW *'bereid de herziening te verspreiden over 2 jaar en stellen wij U voor vanaf 1 januari 1973 de maandelijkse huurprijs van 4.300,- Frs. te betalen gekoppelt* (sic) *aan het indexcijfer van de maand december '72. Daarna vanaf 1/1/1974 de maandelijkse huur te betalen van 5.000,- Frs. gekoppeld aan het indexcijfer van november 1973. '* Die koppeling hield in dat, zoals gebruikelijk, bij iedere stijging (of daling) van het indexcijfer met vijf punten, de huurprijs met 5 % (250 Fr. in dit geval) zou verhoogd (of verlaagd) worden. De onderhuurster reageerde op dit schrijven door advocaat Carlo Pichler uit de Keldermansvest 4 te Mechelen in te schakelen. *'Mijn kliënte is haar huurkontrakt verloren, zodat ik, vooraleer op uw schrijven te antwoorden U zou willen vragen mij een fotokopie van dit kontrakt te laten bezorgen.'* In hun antwoord aan Pichler liet de BBW weten dat naast de hogergenoemde akkoordverklaring van de uitbaatster er bij *'in genottreding er een definitief huurkontrakt opgemaakt* [werd] *en ter ondertekening aan Mevr. Wagemans overhandigd, die echter erkend deze verloren te hebben. Wel bestaat er nog een kladproject waarvan de definitieve voorwaarden zijn overgenomen. Tot een ondertekening is het nooit gekomen, er is geen exemplaar bij ons terug gekomen en er is niets geregistreerd. Om nu tot een minnelijke en klare overeenkomst te komen zijn wij bereid, in hoedanigheid van hoofdhuurder, om een nieuwe huurakte op te maken vanaf 1 januari 1973 voor negen jaar, aan een maandelijkse huurprijs van 4.000,- Frs., gekoppeld aan de index, ofwel, de mondelinge huurovereenkomst in voege sinds 15/2/1968 voort te zetten met een lichtelijke verhoging van 500,- Frs. per maand en op 15/2/1974 de driejaarlijkse herziening te doen.'* In haar antwoord via haar advocaat wees Wagemans er op *'dat zij in het gehuurde pand de laatste jaren vele onkosten heeft gehad, waarvan een deel normaal had ten laste moeten komen van de verhuurder of eigenaar, tevens merkt zij op dat de ligging van het eigendom de laatste jaren ongunstig is geworden op gebied van handelswaarde. In die omstandigheden heeft zij niet het inzicht tot op het einde van de huurceel deze zaak uit te baten. Zij*

wenst dan ook niet op uw voorstel in te gaan om een verhoogde huurprijs te betalen, deze verhoging had U wettelijk op 15.2.1971 moeten vragen, en vermits U dat niet gedaan hebt, zijt U slechts op 15.2.1974 gerechtigd een verhoging te vragen.' De BBW antwoorde dat hen niets bekend was van de onkosten die de onderhuurster gemaakt zou hebben. *'Indien er kosten door uw kliënte gedaan werden, waren deze enkel ter verbetering van haar handelsfonds. In de tweede plaats kunnen we niet aannemen dat de ligging ongunstig zou geworden zijn.'* De brouwerij ging wel akkoord om de volgende termijn af te wachten om huurverhoging te vragen. Zo ver zou het echter niet komen, want per brief van 25 juli 1973 zegde uitbaatster Mathilda Wagemans, echtgenote Oudermans de huur dus op tegen 15 februari 1974.
Er werd dan op 12 februari 1974 een huurovereenkomst gesloten tussen de (nieuwe) eigenaar Yvonne Heyndricx, wonende te Deurne op de Ter Rivierenlaan 237 en de P.V.B.A. Brouwerij Tipsor. De maandhuur zou 5.000.- Fr. bedragen en belastingen, taksen en abonnementen bij nutsbedrijven voor rekening zijn van de huurder. *'Bij verkoop van het verhuurde eigendom behoudt de eigenares zich het recht voor door de koper een vervroegd einde te doen stellen aan onderhavige huurovereenkomst mits opzeg van een jaar'* rekening houdend met de wettelijke bepalingen. Y. Heyndrickx (°Baasrode 1919 - †Wommelgem 2013) was de weduwe van Jozef Beirens (°Deurne1919 - †D.1970), die zelf de enige zoon was van Constant Beirens (°Wommelgem 1890 - †D. 1964).

Het café kreeg niet alleen een nieuwe uitbater, Leo Vanderhaeghen (°Borgerhout 1939), maar ook een nieuwe naam, café *Derby*. Vanderhaeghen tekende een huurcontract met de BBW op 14 februari 1974 voor de gebruikelijk termijn van negen jaar, ingaande op 1 maart. De aanvankelijke huurprijs bedroeg ook voor hem 5.000 Fr., aan te passen aan de stijging van de index. Alle belastingen en taksen, inclusief openingstaksen kwamen ten laste van de onderhuurder met uitzondering van de grondlasten. Het contract bevatte de gebruikelijk verplichting enkel de dranken te slijten geleverd door of via de BBW aan de prijzen toegepast door de *Vereniging der Belgische brouwers*, of in geval van ontbinding van deze vereniging, aan de prijzen toegepast door de Brusselse brouwers. Verder ook de gebruikelijke boeteclausules in geval van niet naleven van de aangegane verplichtingen. Twee dagen voordien op 12 februari was zoals reeds vermeld een huurcontract getekend door de nieuwe eigenaresse Yvonne Heyndricx en de hoofdhuurder brouwerij Tipsor, vertegenwoordigd door haar zaakvoerders Emiel Beirens (°1916 – †1985) en Paul Beirens (°1948-†2018). Niet toevallig was het adres van deze laatste ook Ter Rivierenlaan 237, want hij was immers de zoon van Yvonne. Om het familieplaatje helemaal volledig te maken: de vader van Emiel en de schoonvader van Yvonne waren de broers H. & C. Beirens (Hippolite en Constant).



Wij ondergetekenden:

A.- P.V.B.A. Brouwerij Tipsor te Wommelgem

B.- Vanderhaeghen, Leopoldus, Urbanus, Philomena wonende te Deurne Confortalei, 266 en geboren te Borgerhout op 30 juli 1939

bevestigen dat eerstgenoemde de voornoemde huurder is van de slijterij van gegiste dranken gelegen te Deurne-Turnhoutsebaan, 56 en de tweede genoemde heeft aangesteld om er bier en alle andere dranken van haren handel te verkopen.

Gedaan te Deurne, 25 januari 1974

BRIJ. TIPSOR p.v.b.a.

7 FEB. 1974

Gedaan in drie exemplaren waarvan één voor de ontvanger der accijns

vanaf 1 maart 1974

Aanmelding bij de Dienst der accijnzen van de nieuwe uitbater Vanderhaeghen (1974)

Vanderhaeghen hield het in café *Derby* niet lang vol. Op 2 november 1976 werd een overeenkomst van huuroverdracht getekend. Henri Van den Steen (° Antwerpen 1954) uit de Lammekensstraat 4 te Antwerpen, nam de huur over van Vanderhaeghen vanaf 1 november, tegen de bestaande huurprijs van 6.249 Fr. en voor de lopende periode van negen jaar die eindigde op 28 februari 1983. Hij zou de verplichte borg van 15.000 Fr. betalen met maandelijkse aflossingen van 500 Fr. In 1979 echter hield de BBW op te bestaan.

Wordt vervolgd…

Paul Daeleman

Links: Turnhoutsebaan 56, Deurne in de 21ste eeuw. Rechts: het pad naar het Volksmuseum (FG)

Agenda

Algemeen: voor Bierbabbels moet je meestal niet inschrijven, voor alle andere activiteiten altijd via onze website: www.antwerpsbiercollege.be. Betalen doe je altijd op onze enige echte bankrekening: IBAN BE96 1030 5637 9805 - BIC: NICABEBB. Heb je geen internet: tel. Jan: 0499/198205, Hans: 0497/817227

We trekken van donderdag 31 juli tot en met zondag 3 augustus naar Frans Vlaanderen. Uitvalsbasis is St. Omer waar we in het IBIS budget hotel twin rooms geboekt hebben. Je gaat er naartoe op eigen kracht (er zijn negen treinen per dag vanuit Lille-Flandres). Ter plaatse gebruiken we zoveel mogelijk het openbaar vervoer of huren we taxi's. We bezoeken twee brouwerijen, en verder wordt er wel wat gewandeld (degelijk schoeisel is gewenst):
1° wandeling Godewaersvelde: Blauwershof- Catsberg (trappisten)- Vierpot (molen) en terug
2° Kassel met Kasselberg
Er worden ook twee sites uit de Tweede Wereldoorlog (raketbunkers) bezocht.
Je engageert je door 400 euro over te schrijven op onze rekening én contact op te nemen met hans_bombeke@telenet.be. In die 400 euro zitten de overnachtingen in de IBIS, alle verplaatsingen ter plaatse en nog wat 'drinkgeld'.

Op zaterdag 16 augustus trekken we naar Blankenbergen met de trein vanuit Antwerpen Centraal van 8.27 u. (rechtstreeks). We zijn vroeg uit de veren omdat we gaan proberen een bezoek aan brouwerij B vast te leggen (te bereiken met de stadsbus vanaf het station). Vervolgens gaan we eten en drinken in het Havenhuis, doen een wandeling door het stadje of/en langs het strand, en in café Terminus weten ze ook wel wat bier is. Aangezien we dan al aan het station zijn, kunnen we op handen en voeten terug naar Antwerpen… Je zal je binnenkort kunnen inschrijven via de website, en je betaalt 10 euro 'drinkgeld' als engagement op onze rekening. De rest betaal je ter plaatse zelf.

Vrijdag 19 september om 18 u. (deuren/start=19 u.): Fish & Chips bierboef in de Highlander.

NOVIKA
slimme software

Software op maat

Cloud software
Mobiele apps WinPhone - IOS - Android
Websites
Marketing emails

UnTop

Taakbeheer voor boekhoudkantoren

U heeft het idee, wij maken de software of app!

Hello@novika.be
www.novika.be